

# 黑龙江牡丹江西安参杞养生酒招商代加工白酒贴牌生产费用

产品名称	黑龙江牡丹江西安参杞养生酒招商代加工白酒贴牌生产费用
公司名称	安徽省魏槽坊酒业有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	产地:古井镇 加工方式:贴牌代加工 品牌:魏槽坊
公司地址	亳州市谯城区古井镇减王路8号
联系电话	15656898868

## 产品详情

黑龙江牡丹江西安参杞养生酒招商代加工白酒贴牌生产费用 原料高粱要先进行粉，目的是使颗粒淀粉暴露出来，增加原料表面积，有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化，糖化时增加与酶的接触，为糖化发酵创造良好的，但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒；原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量。由于浓香型酒采用续渣法工艺，原料要经过多次发酵，所以不必粉碎过细，仅要求每粒高粱破碎。草莓酒主要是将草莓、白糖以及白酒混合制作而成的，口感。草莓酒比白酒更加的温和，比啤酒更加的醇厚，在加上特有的果香，让人们流连忘返。所以，不管是生料发酵还是熟料发酵的酒醅，其蒸馏原理都是一样的，只要把发酵好的酒醅经过加热变成酒蒸气，再经过冷却成酒，把发酵好的酒醅倒入酿酒设备蒸煮锅中，连接好设备，就可以蒸酒。直接大火烧开、中火出酒，刚出的头酒100斤接一斤出来复蒸，含有低沸点的物质，尾酒蒸馏到10度左右一下，我们就可以关火停止蒸馏了。酿造出好酒需要什么样的优质原材 然后，还要做好卫生工作，一般采用陶瓷缸、玻璃坛、不锈钢、发酵池来装酒，再者就是不能沾油、盐以免杂菌感染，影响发酵。还有发酵容器内的温度要在25至30度之间，有利于菌种繁殖，冬天保温。